



## 2020 Vacqueyras AOC

Halos de Jupiter

**Note de dégustation:**

Rouge pourpre foncé, presque noir. Délicates touches de poivre dans le nez complexe aux notes de mûres de lavande et de genièvre. En bouche, bel équilibre entre ampleur, matière et baies, à la fois plein de caractère et élégant. Velouté, avec des arômes de compote de prunes et de baies noires sur un soupçon de clou de girofle.

**Accompagne idéale:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Rhône
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône méridionale
<b>Producteur:</b>	Halos de Jupiter
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 91/100, Score 18.5/20
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Référence:</b>	1171420

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Vacqueyras AOC**

Halos de Jupiter

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 91/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.